



# PANAMA



RÉGIONS PRODUCTRICES

ZONES DE CAFÉ ARABICA

Petit pays d'Amérique centrale, le Panama est le seul endroit au monde où l'on peut voir le soleil se lever et se coucher sur deux océans différents. Les régions productrices de café au Panama sont regroupées à la frontière ouest, où les hautes terres de Chiriqui, le volcan Baru – la plus haute montagne du Panama – et la vallée de Boquete créent une topographie variée avec des microclimats distincts et un sol volcanique riche. Les vents qui balaient la Cordillera Central créent une brume que les habitants appellent Bajareque, qui refroidit l'air et ralentit le mûrissement des cerises de café, ce qui donne un café des plus savoureux. Les microclimats dans les endroits dotés d'une végétation luxuriante sont influencés par la proximité des océans Atlantique et Pacifique.

À la fin du XIXe siècle, le café a été implanté au Panama par des immigrants européens. On y cultive des cafés de qualité exceptionnelle, y compris la délicieuse variété Gesha. Les bonnes infrastructures de transport et de transformation du Panama contribuent au succès continu des cafés de spécialité et nous permettent d'offrir au public des cafés distinctifs.



Scannez le code QR pour plus de contenu et de ressources de la Starbucks Coffee Academy

## ALTITUDE DES CAFÉIERS ARABICA

De 3 280 à 5 250 pi  
(de 1 000 à 1 600 m)

## PRINCIPALES VARIÉTÉS

Typica, Caturra, Catuai, Bourbon, Gesha

## MÉTHODES DE TRAITEMENT PRINCIPALES

Lavé, traitement naturel

## RÉCOLTE

De novembre à mars

**STARBUCKS**

**COFFEE  
ACADEMY**